

POUR NOURRIR DEMAIN

LE MÉDIA ENGAGÉ POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION AU PLUS GRAND NOMBRE !

(https://www.pour-nourrir-demain.fr)

[NOS ARTICLES \(HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR\)](https://www.pour-nourrir-demain.fr)

[COMMUNAUTÉ \(HTTPS://WWW.J-AGIS-POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR\)](https://www.j-agis-pour-nourrir-demain.fr)

[ANNUAIRE \(HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/LANNUAIRE-DES-JEUNES-MARQUES-ALIMENTAIRES-
VERTUEUSES\)](https://www.pour-nourrir-demain.fr/lannuaire-des-jeunes-marques-alimentaires-vertueuses)

[SERVICES \(HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/NOS-SERVICES\)](https://www.pour-nourrir-demain.fr/nos-services)

[QUI SOMMES-NOUS ? \(HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/CONTACT\)](https://www.pour-nourrir-demain.fr/contact)

[CONTACT \(HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/CONTACT-2\)](https://www.pour-nourrir-demain.fr/contact-2)

› ACTUALITÉ AGRO-ALIMENTAIRE (HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/CATEGORY/ACTUALITE-AGRO-ALIMENTAIRE) › INTERVIEW (HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/CATEGORY/INTERVIEW) › INTERVIEW DE CHARLES-OLIVIER OUDIN, PRÉSIDENT DE BEE'S DREAM (HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/INTERVIEW-DE-CHARLES-OLIVIER-LOUDIN-PRESIDENT-DE-BEES-DREAM)

Interview de Charles-Olivier Oudin, Président de Bee's dream



LETTRE D'INFORMATION

Je m'abonne !

RECHERCHER

📅 23 janvier 2021 📄 Actualité agro-alimentaire (<https://www.pour-nourrir-demain.fr/category/actualite-agro-alimentaire>), Interview (<https://www.pour-nourrir-demain.fr/category/interview>)



Charles-Olivier Oudin, Président de Bee's dream, pouvez-vous nous décrire votre parcours et votre société ?

Mon parcours professionnel est assez atypique.

Après avoir un passé un diplôme à l'ESA Paris (École Supérieure Appliquée aux Affaires), j'ai occupé des fonctions de contrôleur de gestion industriel dans plusieurs plantations café, cacao, caoutchouc à travers toute l'Afrique. Puis j'ai intégré une belle entreprise choletaise spécialisée dans les systèmes optiques pour l'industrie où j'ai occupé des fonctions de Responsable Administratif et Financier.

A 40 ans le « démon » m'a pris. J'ai décidé d'intégrer le CNEAC (Centre National d'Enseignement Agricole par Correspondance). Une fois diplômé, j'ai créé ma première entreprise : « Miels et Safran ». Mon expérience d'apiculteur a duré 15 ans depuis mon installation avec ma famille à Chemillé-en-Anjou.

En parallèle, j'ai travaillé pour Apiterra en qualité d'installateur de ruches sur les toits d'entreprises en région parisienne. C'était les tous débuts de l'apiculture urbaine... des temps difficiles.

Je me suis vu offrir l'opportunité de travailler en qualité de DAF dans une start-up robotique. Ce fut un réel-réel challenge auquel je me suis consacré plus de 4 ans et finalement je suis revenu à mes premières amours, l'apiculture, en développant un concept.

Après dix-huit mois de travail acharné avec une équipe rompue, nous avons décidé de créer la société Bee's dream en juillet 2020 et de mettre en marché notre 1ère gamme de produits : My Easy Hive / Bees' kiss.

Bee's dream a mis au point sa monodose Bee's kiss dans laquelle les abeilles stockent elles-mêmes leur miel. Une fois garnie par les abeilles, la monodose est prête à consommer chez soi ou hors domicile en toute simplicité... C'est une 1ère mondiale.

Le système développé par Bee's dream permet à tout apiculteur de proposer à ses clients des miels originels, garantis sans transformation... du 100% brut de miel à consommer directement de la ruche à la tartine.

Quels sont les facteurs clés de réussite d'une entreprise comme la vôtre ?

Nos facteurs clés de réussite sont nombreux mais pour les résumer je dirai qu'ils se concentrent en quatre thèmes principaux :

- Des projets > Des marchés ouverts.
- Des attentes > Des solutions qui reçoivent une forte acceptation et présentent de nombreuses possibilités d'évolutions.
- Un modèle > De la flexibilité et de « l'exportabilité ».
- Des réseaux > De la réceptivité positive et de la transmission volontaire.

Selon vous, quels sont les futurs acteurs de l'innovation alimentaire en France ?

Selon moi, les futurs acteurs de l'innovation alimentaire en France et à travers le monde sont ceux qui intègrent déjà, et pour certains depuis longtemps, les impacts positifs et négatifs occasionnés par leurs

QUI SOMMES-NOUS ?



Influenceurs pour une meilleure alimentation au plus grand nombre, nous mettons en lumière, au quotidien, les acteurs qui oeuvrent pour une alimentation plus saine, plus durable et plus engagée. Plus d'info (<https://www.pour-nourrir-demain.fr/contact>)

LA COMMUNAUTE



(<https://www.j-agis-pour-nourrir-demain.fr>)

DERNIERS ARTICLES



(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/une-sweet-solution-au-travail-illegal-dans-lindustrie-du-chocolat>)

Une « Sweet Solution » au travail illégal dans l'industrie du chocolat (<https://www.pour-nourrir-demain.fr/une-sweet-solution-au-travail-illegal-dans-lindustrie-du-chocolat>)

innovations, quelque soit la taille de leur entreprise, quelque soit l'échelle de « deal », micro-local, local, national et international.

Ce n'est pas un scoop ! Les impacts à analyser ne se limitent plus aux seules variables économiques et sociales... ils les transcendent pour toucher désormais jusqu'à la sphère privée et intime où que se trouvent les bénéficiaires des innovations.

L'innovation sans « acceptants », sans « adhérents », sans « transformateurs », « sans concrétisateurs » et finalement sans « concurrents » qui finissent par se positionner, n'est pas une innovation. C'est une idée fulgurante ! qui finit par s'éteindre rapidement.. ou qui n'a pas trouvé le bon chemin.

Pour revenir à votre question, les futurs acteurs de l'innovation alimentaire en France sont ceux qui ont une « vision »... jamais le terme « vision » n'aura porté autant de sens !

A titre personnel, quelle autre innovation alimentaire auriez-vous aimé inventer ?

C'est un secret car j'ai plein de bonnes idées... 😊

Je vous donne une piste. J'aurais aimé inventer le café portionné (capsules, sachets et autres monodoses) en pensant bien en amont aux problématiques matières et recyclage (rires)... facile à dire à postériori.

En restant sérieux, j'aurais réellement aimé inventer la ruche divisible qui a permis, il y a des temps « immémoriaux », de préserver de nombreux essaims d'abeilles que la cueillette mettait parfois à mal.

Ce fut plus qu'une innovation, une révolution !

Je n'aspire pas un tel destin. Mon équipe et moi-même nous contenterons d'être de bons inventeurs.

Plus d'informations sur www.beesdream.com
(<https://www.beesdream.com>)



Actualité agro-alimentaire (<https://www.pour-nourrir-demain.fr/category/actualite-agro-alimentaire>)
Interview (<https://www.pour-nourrir-demain.fr/category/interview>)

« ARTICLE PRÉCÉDENT ([HTTPS://WWW.POUR-NOURRIR-DEMAIN.FR/LE-JAQUIER-COMME-SUBSTITUT-A-LA-VIANDE](https://www.pour-nourrir-demain.fr/le-jaquier-comme-substitut-a-la-viande))

Le jaquier comme substitut à la viande
(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/le-jaquier-comme-substitut-a-la-viande>)



(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/fabienne-boroni-savencia>)

« Nous croyons à une alimentation durable diversifiée, associant plaisir et santé, avec des produits naturels et peu transformés » : Fabienne Boroni, Savencia
(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/fabienne-boroni-savencia>)



(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/hors-normes-lanti-gaspi-des-bons-produits>)

Hors Normes, l'anti-gaspi des bons produits
(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/hors-normes-lanti-gaspi-des-bons-produits>)



(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/des-bieres-de-tortillas>)

Des bières de tortillas
(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/des-bieres-de-tortillas>)



(<https://www.pour-nourrir-demain.fr/interview-de-charles-olivier-oudin-president-de-bees-dream>)
Interview de Charles-Olivier Oudin, Président